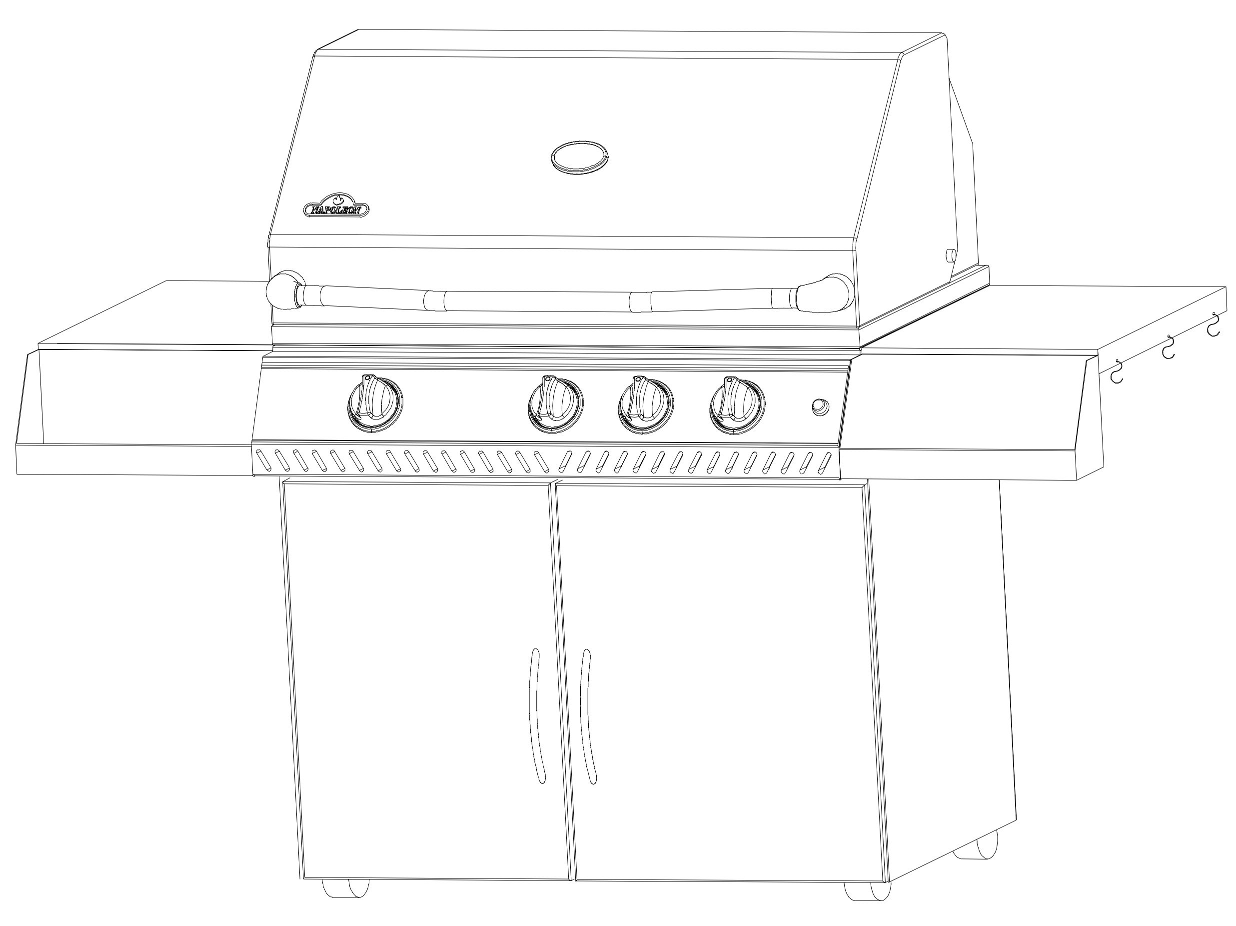
SERIAL / SÉRIE# ______________________



GOURMET GRILLS(PG 2-10)
LE GRILS DU GOURMET(PG 11-19)



CSS610RB

MANUFACTURED FOR / MANUFACTURE POUR: **NAPOLEON APPLIANCE CORP.,**
214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 PHONE: (705)726-4278
FAX: (705)725-2564 EMAIL: care@nac.on.ca WEB SITE: www.napoleongrills.com

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GARDER CE LIVRE POUR RÉFÉRENCES FUTURES

N415-0125 / APR 11/05



NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2000 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL CONTINENTAL LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers: stainless steel housings, stainless steel side shelves, stainless steel rod cooking grids, knobs, stainless steel burners, stainless steel lid, and lid handles. Subject to the following conditions. During the first five years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the sixth year to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates, temperature gauges and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first two years of the limited warranty.

Components such as regulators, casters, warming racks, hoses and connectors, igniters (excluding batteries), fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs or export duties.

CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only (ie., the individual or legal entity (registered customer) whose name appears on the warranty registration card filed with NAPOLEON), provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsiblity under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. The warranty registration card must be returned within fourteen days to register the warranty or you can register on-line at **www.napoleongrills.com**.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

WARNING

Do not try to light this appliance without reading "LIGHTING" instructions section of this manual.

FOR YOUR SAFETY
DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. AN LP CYLINDER NOT CONNECTED FOR USE MUST NOT BE STORED IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. IF THE INFORMATION IN THESE INSTRUCTIONS IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT, CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Turn off main gas supply.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **Immediately call your gas supplier, or your fire department if odour continues.**

SAFE OPERATING PRACTICES

- This gas grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- When the propane cylinder is not disconnected from the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well ventilated space.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill and may result in longer required pre-heat periods, and reduced cooking temperatures.
- Never let loose fitting clothing, oven mitts, aprons, or other flammable materials come in contact with or be left close to any cooking grate, burner or hot surface. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Spiders and other insects are attracted to the gas odor and may attempt to nest in the burners, which will cause blockages to the gas flow. Inspection and regular cleaning will keep your gas grill operating properly.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be properly supervised near the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified. Do not repair or replace any parts of the gas grill unless outlined in this manual. All other service should be performed by a qualified gas technician.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- The top lid is to be closed during the gas grill preheat period.
- Do not use the condiment tray to store lighters, matches or other flammable materials.
- This gas grill is designed for outdoor use only.

IMPORTANT DO'S AND DON'TS

DO'S

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Maintain proper clearance to combustibles (10" to rear and sides). Additional clearance is recommended near vinyl siding or large panes of glass.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill. Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Clean grease tray and sear plates often to avoid build-up which may lead to grease fires. Allow hot grease to cool before cleaning.
- Remove warming rack before lighting rear burner. (The extreme heat will damage the warming rack.)

DON'TS

- Do not attempt to use a cylinder which is not equipped with a QCC1 type connection.
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Do not locate unit under unprotected combustible construction.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not attempt to heat unopened cans or other food containers on the grill. A buildup of pressure may cause the container to explode.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.

GENERAL INFORMATION

THIS GAS BARBECUE IS CERTIFIED UNDER CANADIAN AND AMERICAN NATIONAL STANDARDS, CAN/CGA-1.6-M95 AND ANSI Z21.58 -1995 RESPECTIVELY FOR OUTDOOR GAS GRILLS and should be installed to conform with local codes. In absence of local codes, install to the current CAN1-B149.2 Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States.

If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the current CSA C22.1 CANADIAN ELECTRICAL CODE in Canada or the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 in the United States.

USE ONLY THE PRESSURE REGULATOR AND HOSE ASSEMBLY PROVIDED WITH THIS BARBECUE. REPLACEMENT PRESSURE REGULATORS AND HOSE ASSEMBLIES MUST BE SPECIFIED BY THE MANUFACTURER. DO NOT STORE PROPANE CYLINDER OR SPARE CYLINDER ON THE SHELF BENEATH THE BARBECUE.

The regulator supplies a pressure of 11 inches water column to the gas grill and has a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a Sherwood #3349 QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. In order to attain full flow to the barbecue, the valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.

PROPANE CYLINDER SPECIFICATIONS: A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the Canadian Transport Commission (CTC) or the US Department of Transportation (DOT). This appliance has been designed for use with a 20lb. (9.1 kg) size propane cylinder only (not supplied).

The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapour space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapour withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate an OPD (overfill protection device).

CALIFORNIA PROPOSITION 65: The burning of gas fuel creates byproducts, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. Warning customers of potential exposure to such substances is required by California law. When cooking with gas, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

GAS HOOK-UP INSTRUCTIONS



CYLINDER CONNECTION: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Inspect the valve connections, port and regulator assembly for debris or damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment, see your dealer to purchase a replacement or repairs. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten clockwise. *Do not use tools.* ***Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in an improper connection.*** *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

PROPANE CYLINDER INSTALLATION: Set cylinder into hole in bottom shelf.

IMPORTANT: The regulator must be attached so that no part of the hose touches the underside of the grill or drippan. A fire will result if these directions are ignored.

NATURAL GAS HOOK-UP: This natural gas grill is supplied with a 10ft supply hose (complete with a quick disconnect) designed for natural gas and certified for outdoor use. The gas grill is designed to operate at an inlet pressure of 7 inches water column. Longer gas lines leading to the gas grill can cause a loss of pressure, resulting in lower operating temperature. Piping and valves upstream of the quick disconnect are not supplied.

The quick disconnect must not be installed in an upward direction and a readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of, and as close to, the quick disconnect as is feasible. The flared end of the hose must be connected to the fitting on the end of the manifold tube as illustrated in the *Natural Gas Hose Attachment* diagram. Wrench tighten. (*Do not use thread sealer/pipe dope.)* These connections must be made by a licensed gas installer. Leak test all joints prior to using the gas grill.

IMPORTANT: The gas valves and orifices are different for propane and natural gas. Do not attempt to convert from one to another.

LEAK TESTING INSTRUCTIONS



DO NOT USE A FLAME TO LEAK TEST.

LEAK TESTING: Although all gas connections on your gas grill are thoroughly leak tested at the factory, a leak test must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. **If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.** No smoking while performing this test, and remove all sources of ignition.

1. Turn all burner controls to off. Turn supply valve on.

2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or replace the part with one recommended by the dealer.

4. If the leak cannot be stopped, shut off the gas supply, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.

5. Turn off gas supply.

LIGHTING INSTRUCTIONS

Open lid.

Ensuring all burner controls are in the off position, slowly turn on the gas supply valve.

LEFT BURNER
CENTRE BURNER
REAR BURNER
RIGHT BURNER
REAR BURNER IGNITER

Main Burner Lighting

Push in on any main burner knob and turn to “HI”. A click should be heard from the valve, sending a spark to light the pilot flame.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

If the burner will not light after several attempts, it can be lit by inserting a lit extended match or lighter through the cooking grids to the burner. Push the knob in and turn to “HI”.

Rear Burner Lighting

Remove warming rack. (the excess heat will cause the rack to warp.)

Push the knob and hold for approximately 5 seconds before rotating. This allows gas to reach the rear burner. Rotate the knob to “HI” and press the igniter button.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

If the burner will not light after several attempts, it can be lit by holding a lit extended match or lighter against the burner. Push the knob in and turn to “HI”.



The propane cylinder is equipped with an excess flow device. Unless all burners are turned off prior to turning the cylinder on, only small flames and low heat will be achievable.

COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the gas grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of the lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the main burners on high for approximately ½ hour with the lid closed.

MAIN BURNER USE: When searing foods, preheating is recommended by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for a short period of time (fish, vegetables) may be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, may be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open. See 'Your All Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

REAR BURNER USE: ***Remove the warming rack prior to use.*** Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. This gas grill is equipped with a 10,000 BTU rear burner. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit. See the rotisserie kit assembly instructions. To use the counterbalance, remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight, so that the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load, and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a dish underneath to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See 'Your all Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

CLEANING INSTRUCTIONS

Ensure that the burners are turned off prior to cleaning. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

GRIDS AND WARMING RACK - The grids and warming rack are best cleaned during the pre-heat period with a soft brass wire brush. Steel wool can be used for stubborn stains. Stainless grids will discolour permanently from normal usage, due to the high temperature of the cooking surface.

CLEANING INSIDE THE GAS GRILL - **Ensure that your gas grill is properly cooled before cleaning.** Remove cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from the insides of the lid. Scrape sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove ash. Remove sear plates and brush debris off of burners with a brass wire brush. Any clogged burner ports can be poked cleaned with a straightened paper clip. Inspect for spider webs or insects blocking the flow of gas through the burner. Brush all debris from inside the gas grill into the removable drip pan. Ensure that the sear plates are placed properly when they are reinstalled (Check assembly instructions for proper orientation).

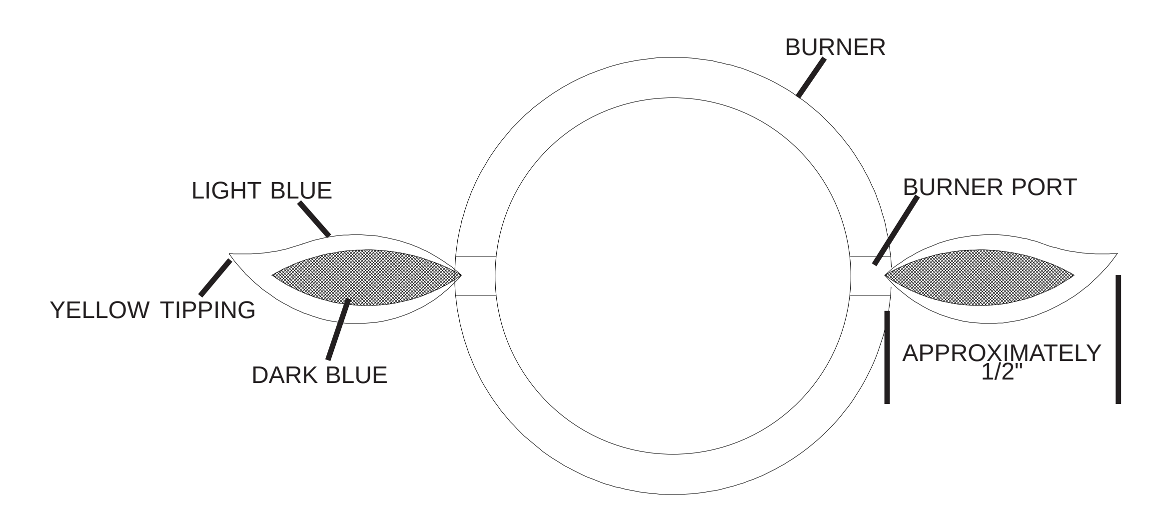
DRIP PAN - Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every 4 to 5 uses) to avoid grease buildup. Accumulated grease can cause a fire hazard, do not allow it to collect and overflow out of the grease tray. Do not line the drip pan with aluminum foil or sand, as it can prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE GAS GRILL - Do not use abrasive cleaners to clean any stainless steel parts. Exterior grill surfaces should be cleaned while warm to the touch, with warm soapy water. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Do not use steel wool, as it will scratch the finish. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is a normal property of the stainless steel and will not affect the performance of the grill.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Turn off the gas at the source and disconnect unit before servicing. Maintenance should only be done when the grill is cool, to avoid the possibility of burns. A leak test must be performed annually, and whenever any component of the gas train is replaced.

COMBUSTION AIR ADJUSTMENT - (This must be done by a qualified gas installer.) The air shutter is factory set and should not have to be adjusted under normal conditions. However, some extreme field conditions may exist that require adjustment. When the air shutter is adjusted correctly, the flames will be dark blue with light blue tips, and occasional yellow tips.



If the burner is getting too little air, the flames will be lazy yellow, and possibly produce soot. If the burner is getting too much air, the flames will be lifting erratically from the burner and may cause difficulties when lighting.

1. To adjust the air shutter, remove cooking grids and sear plates and leave lid open. The back cover must be removed for back burner air shutter adjustment.

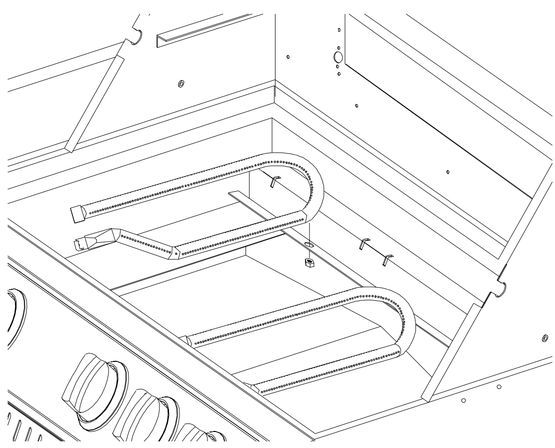
2. Loosen air-shutter lock screw and open or close air shutter as required. The normal settings are:

Main Burner	Propane	Full Open
	Natural	Full Open

3. Light burners and set to high. Visually inspect burner flames. When shutters are set, turn burners off, tighten locking screw, and replace removed parts.

HOSE - Check for abrasion, melting, cuts and cracks. If any of these conditions exist, do not use gas grill. Have part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer, or qualified gas installer.

BURNER - The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but due to the extreme heat and corrosive environment, surface corrosion will occur. Use a brass wire brush to remove surface corrosion. Clean any blocked ports using an opened paper clip. Do not enlarge the burner ports. Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. Insect nests or webs will cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill. Remove the nut located underneath the burner support at the center of the curve in the burner. Lift back of burner upwards to remove. Use a flexible venturi tube cleaning brush to clean out the inside of the burner. Shake any loose debris out of the burner, through the gas inlet. Ensure that the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris. Check also that the valve orifices are clean. Do not enlarge the orifices. Re-install the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace burner cover and mounting screws to complete installation.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
Grill will not light when the control knob is rotated.	Lack of gas.	Check to see if tank is empty.
	No spark.	Turn off the gas. Remove the grill and searplate to visually check for spark at the electrode when rotating knob. Ensure the electrode wire is connected properly.
	Obstruction in burner or orifice.	Do other burners operate? If so, check the burner and gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting.	Improper air shutter adjustment.	Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
Low heat / Low flame when valve turned to high.	For propane - improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
	For natural gas - undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
	For both gases - improper preheating.	Pre-heat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Low fuel level.	Fill propane tank.
	Obstruction in burner or orifice.	Do other burners operate fine? If so check the burner and gas orifice for an obstruction or spider web. Refer to cleaning instructions.
Rear burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Dead battery / or installed incorrectly.	Replace with heavy duty 'AAA' battery. Install with positive terminal down.
	Loose electrode wire.	Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter.
	Wrong replacement igniter.	One spark systems must use a one spark igniter.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Improper pre-heating.	Pre-heat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Excessive grease and ash build up on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Humming regulator.	Normal occurence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator, and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

Before contacting the customer service department, check the NAC web site for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and part replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. The customer service department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern standard time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. In order to process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the customer service representative may request to have the parts returned to the factory for inspection, before providing replacement parts. The parts must be shipped prepaid to the attention of the customer service department with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization number - provided by the customer service representative.

Before contacting customer service, kindly note that the following items are not covered by the warranty:

-costs for transportation, brokerage or export duties
-labor costs for removal and re-installation
-costs for service calls to diagnose problems
-discoloration of stainless steel parts
-part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (ovencleaner).

NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION
ACCESSORIES / PARTS ORDER FORM

FAX TO: 1-705-727-4282

PLEASE PRINT CLEARLY

CUSTOMER NAME: ____________________ DATE: ____________

ADDRESS: ____________________ MODEL #: ____________

____________________ SERIAL #: ____________

____

TELEPHONE: ____________________

VISA OR MASTERCARD #: ____________________ EXPIRY DATE: ____________

QUANTITY	PRODUCT NUMBER	DESCRIPTION

 TAXES & SHIPPING CHARGES MAY APPLY



LE GRILS DU GOURMET

Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2000. Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.



GARANTIE À VIE LIMITÉE DU CONTINENTAL

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tels qu'énumérés ci-après tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre: boîter en acier inoxydable, les tablettes latérale en acier inoxydables, les grilles de cuisson en acier inoxydable, les boutons de contrôle, les brûleurs en acier inoxydable, le couvercle en acier inoxydable, et le poignée du couvercle sous réserve des conditions suivantes. Pendant les 5 premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la 6 année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50% du prix de détail courant.

Les composantes tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, la jauge de température et les soupapes de laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les 2 premières années de la garantie limitée.

Les composantes tels que le régulateur, roulettes, la grille-réchaud, les tuyaux et les raccords, l'allumeur exclure les pile, les fixations et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement (i.e. l'individu ou la personne morale (client inscrit) dont le nom apparaît sur la carte d'enregistrement de garantie déposée auprès de NAPOLÉON) à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. La carte d'enregistrement doit être retournée dans les quatorze jours pour enregistrer la garantie ou enregistrer en ligne a : www.napoleongrills.com.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

POUR VOTRE SÉCURITÉ N'ENTREPOSEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET OU TOUT AUTRE APPAREIL. UNE BONBONNE DE PROPANE NON BRANCHÉE NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENTREPOSÉE À PROXIMITÉ DE CET OU DE TOUT AUTRE APPAREIL. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE, UN FEU OU UNE EXPLOSION POURRAIENT S'ENSUIVRE, CAUSANT DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES CORPORELLES OU DES PERTES DE VIE.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Fermez l'alimentation principale en gaz.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

* Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

* Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.

* Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.

* Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.

* Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.

* N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril à gaz, ce qui peut se traduire par des périodes de préchauffage plus longues et des températures de cuisson moins élevées.

*Ne laissez jamais de vêtements amples, des gants de cuisine, des tabliers ou autres matériaux inflammables entrer en contact ou laissés à proximité des grilles de cuisson, du brûleur ou des surfaces chaudes. Les tissus risquent de prendre feu et causer des blessures corporelles.

*Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du gaz et peuvent tenter de faire leur nid à l'intérieur du brûleur, obstruant le débit du gaz. Une inspection et un nettoyage régulier assureront un bon fonctionnement de votre gril à gaz.

* Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

* Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.Ne réparez, ni ne remplacez aucune pièce du gril à gaz autres que celles spécifiées dans ce manuel. Tout autre travail d'entretien doit être effectué par un technicien qualifié pour le gaz.

* Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.

* Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.

* Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.

* N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.

* Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.

QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

À FAIRE

• Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.

• Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (10" à l'arrière du gril et 10" sur les côtés). Une distance plus grande est recommandée à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.

• Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.

• Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril. Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.

• S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions. Les trous doivent être placés vers l'avant du gril.

• Nettoyer le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.

• Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. (La chaleur intense pourrait l'endommager).

À NE PAS FAIRE

• Ne pas tenter d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.

• Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder une distance raisonnable entre le tuyau et le fond du gril.

• Ne pas utiliser le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou tout autre matériau inflammable.

• Ne pas placer le gril sous une construction inflammable non-protégée.

• Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.

• Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.

• N'essayez pas de réchauffer des boîtes de conserve ou autres contenants non ouverts sur le gril. L'accumulation de pression risque de faire exploser le contenant.

• N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.

INFORMATION GÉNÉRALE

CE GRIL À GAZ EST CERTIFIÉ SELON LES NORMES NATIONALES CANADIENNES ET AMÉRICAINES, CAN/CGA-1.6-M95 ET AINSI Z21.58 - 1995 RESPECTIVEMENT POUR DES GRILS À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR ET SON INSTALLATION DEVRAIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN1-B149.2 du code d'installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSI Z223.1 du "National Fuel Gas" aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la version courante du code CSA C22.1 Code électrique canadien ou au code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

N'UTILISEZ QUE L'ENSEMBLE DE RÉGULATEUR DE PRESSION ET DE TUYAU FOURNI AVEC CE GRIL. LES ENSEMBLES DE RÉGULATEUR DE PRESSION ET TUYAUX DE RECHANGE DOIVENT ÊTRE RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT. N'ENTREPOSEZ PAS DE BONBONNE DE PROPANE OU DE BONBONNE DE RECHANGE SUR L'ÉTAGÈRE SOUS LE GRIL.

Le régulateur fourni une pression de 11 pouces de colonne d'eau au gril. Le gril possède un raccord de type QCC1. Les bonbonnes utilisées avec ce gril doivent être munies d'une soupape Sherwood #3349 QCC1. Une soupape QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Elle est aussi équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir un débit maximal de gaz, les soupapes du gril doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne.

SPÉCIFICATIONS POUR LA BONBONNE DE PROPANE: Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bonbonne avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement une bonbonne de propane fabriquée et étiquetée selon les normes pour les bonbonnes de propane de la Commission canadienne des Transports ou le "US Department of Transportation (DOT)". Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 livres (9.1kg) uniquement (non fournie).

La bonbonne de propane doit être équipée d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur la bonbonne. Le système d'alimentation de la bonbonne doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape de la bonbonne. La bonbonne doit être munie d'un dispositif de détection de trop-plein.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE : La combustion de gaz crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction.
Les lois californiennes obligent d'informer les clients de l'exposition potentielle à ces substances. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

INSTRUCTIONS DE BRANCHEMENT DU GAZ



RACCORD DE LA BONBONNE: Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez les bouchons sur la soupape de gaz à la bonbonne. Connectez le régulateur QCC1 sur la soupape de gaz QCC1. Serrez à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. N'utilisez pas d'outil. Faites un test de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est remplacée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

INSTALLATION DE LA BONBONNE DE PROPANE: Placer la bonbonne dans le support inférieur de la bonbonne.

IMPORTANT: **Le régulateur doit être fixé de façon à ce qu'aucune partie du boyau ne touche le dessous du gril ou le tiroir d'égouttement. Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, un feu en résultera.**

BRANCHEMENT AU GAZ NATUREL: Ce gril à gaz naturel est équipé d'un tuyau d'alimentation de 10 pieds (complet avec un système de débranchement rapide) conçu pour un branchement au gaz naturel et certifié pour une utilisation extérieure. La tuyauterie et les soupapes en amont du système de débranchement rapide ne sont pas fournies.

Le système de débranchement rapide ne doit pas être installé verticalement et une soupape d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont, et aussi près que possible du système de débranchement rapide. Le bout évasé du tuyau doit être raccordé à l'unité comme montré. Ces raccords doivent être faits par un installateur de gaz qualifié.

RB MODÈLE: Raccordez le bout évasé du tuyau au raccord qui est au bout du tube collecteur. Resserrez avec une clé. (N'utilisez pas de scellant/enduit à tuyaux).

TEST DE DÉTECTION DE FUITES



N' UTILISEZ PAS DE SOURCES DE FEU POUR VERIFER UNE FUITES.

TEST DE DÉTECTION DE FUITES : Même si tous les raccords de gaz ont subi un test de détection complet à l'usine, un test de détection de fuite doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. **Si vous détectez une odeur de gaz à n'importe quel moment, vous devez inspecter le système au complet pour trouver la fuite.** Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'inflammation lorsque vous faites ce test.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

INSTRUCTION D'ALLUMAGE

BRÛLEUR DE GAUCHE
BRÛLEUR DE CENTRE
BRÛLEUR D'ARRIERE
BRÛLEUR DE DROITE
BOUTON D'ALLUMEUR POUR LE BRÛLEUR D'ARRIERE

Ouvrez le couvercle

Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.

Allumage du brûleur principal.

Appuyez sur l'un des boutons de contrôle de brûleurs principal et tournez-le à "HI". Vous devez entendre un clic de la soupape, envoyant une étincelle pour allumer la flamme de la veilleuse.

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vous pouvez l'allumer en insérant une longue allumette ou un briquet à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le à "HI".

Allumage du brûleur arrière.

Retiriez la grille de réchaud. (la chaleur intense déformera la grille de réchaud)

Appuyez sur le bouton de contrôle et gardez-le enfoncé environ 5 secondes avant de tourner. Ceci permettra au gaz de se rendre au brûleur arrière. Tournez le bouton de contrôle à "HI" et appuyez sur le bouton d'allumeur.

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vous pouvez l'allumer en insérant une longue allumette ou un briquet à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le à "HI".



La bonbonne est équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. À moins que tous les boutons des brûleurs soient fermés avant d'ouvrir la bonbonne, seules de petites flammes seront obtenues.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas. Allumez simplement votre gril sur "high" pendant une demi-heure.

UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE: Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Ce gril est équipé d'un brûleur arrière de 10,000 BTU. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec un ensemble de rôtissoire disponible chez votre détaillant. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.

NETTOYAGE

Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

LES GRILLES DE CUISSON ET LA GRILLE-RÉCHAUD: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

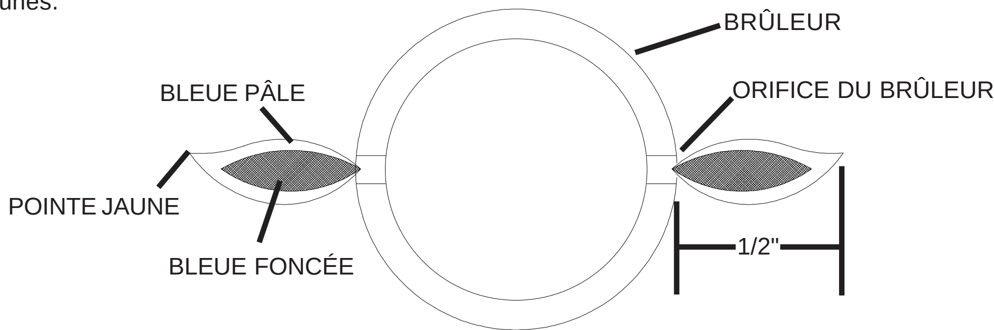
NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT: Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et coulent pour aller s'accumuler dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. L'accumulation de graisse est un danger pour le feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement à l'aide de papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

AJUSTEMENT DE L'AIR DE COMBUSTION (ceci doit être effectué par un installateur qualifié): Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas avoir besoin normalement d'être ajusté. Cependant dans des conditions exceptionnelles un ajustement peut être requis. Lorsque le volet d'air est bien ajusté, les flammes seront bleues foncées avec des pointes bleues pâles ou quelques fois jaunes.



Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes pâles et produiront possiblement de la suie. Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes scintilleront de façon erratique et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

1. Pour ajuster le volet d'air, enlevez les grilles de cuisson, les plaques de brûleur et laissez le couvercle ouvert. Pour ajuster le volet d'air du brûleur arrière, vous devez enlevez le couvercle arrière.

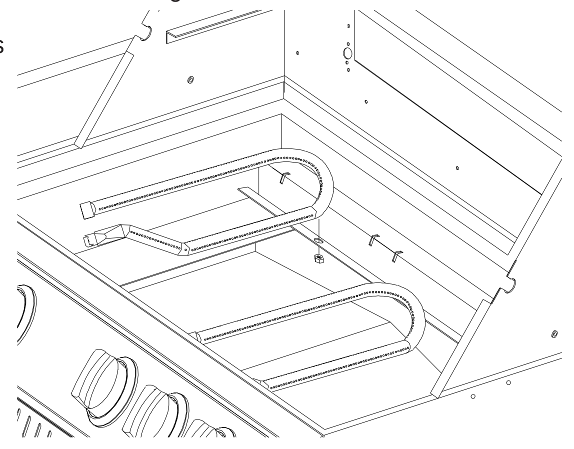
2. Desserrez la vis de verroullage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Les ajustements normaux sont:

Brûleur principal	Propane	ouvert au complet
	Naturel	ouvert au complet

3. Allumez les brûleurs et positionnez-les à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque les volets sont ajustés, éteignez les brûleurs, serrez la vis de verrouillage et replacez les pièces qui avaient été enlevées. Assurez-vous que les petits grillages contre les insectes sont installés.

BOYAU - Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

BRÛLEUR - Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l'aide d'un trombonne déplié. N'agrandissez surtout pas les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des "ratés" de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le détacher du gril. Retirez l'écrou situé sous le support à brûleur situé au centre de la courbe du brûleur. Soulevez l'arrière du brûleur pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes Probables	Solution
Le gril ne s'allume pas lorsque le bouton de contrôle est tourné.	Manque de gaz.	Vérifiez si la bonbonne est vide.
	Aucune d'étincelle.	Fermez le gaz. Retirez la grille et la plaque de brûleur pour vérifier s'il y a une étincelle à l'électrode lorsque vous tournez le bouton de contrôle. Assurez-vous que le fil de l'électrode est bien branché.
	L'injecteur de la veilleuse est obstrué.	Est-ce que les autres brûleurs fonctionnent? Si oui, vérifiez le brûleur et l'injecteur du brûleur défectueux pour de l'obstruction. Référez-vous aux instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée, d'autres débris ou d'un mauvais ajustement des volets d'air.	Enlevez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez les volets d'air un peu tout en suivant les règles.
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement des volets d'air.	Fermez légèrement les volets d'air selon les instructions d'ajustement des volets d'air.
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est tourné à "HI"	Bas niveau de combustible.	Remplissez la bonbonne de propane.
	Pour le propane - procédure d'allumage incorrect.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d'arrivée de gaz à la bonbonne ce qui devrait être fait lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.
	Pour le gaz naturel - tuyau d'arrivée du gaz trop petit.	Grosseur du tuyau doit être selon le code d'installation.
	Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l'aide des brûleurs principaux en les plaçant à "high" pendant 10 à 15 minutes.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	La pile est déchargée ou installée incorrectement.	Remplacez avec des piles AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive (+) vers le bas.
	Fil de l'électrode lâche.	Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond sur le terminal derrière l'allumeur.
	Mauvais allumeur de rechange.	Le système à 1 étincelle ne fonctionnera qu'avec un allumeur de ce type.
Flambée excessive / Chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions du montage.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l'aide des deux brûleurs principaux pendant 10 à 15 minutes.
	Amas excessif de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Le régulateur murmure.	Problème normal en temps chaud.	Ceci n'est pas un défaut. Il est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz.

COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Avant de contacter le bureau de service du clientele, veuillez prendre note, que notre guide de dépanage est maintenent dispoible sur le net a www.napoleongrills.com. Ici, vous trouver beaucoup d'information comme les instructions de d'opération et de nettoyage et comment remplacer les pièces. Contactez le manufacturier directement pour obtenir des pièces de rechanges et faire des réclamations sur garantie. Le département de service est à votre disposition entre 9 AM et 5 PM (heure normale de l'est) au 1-866-820-8686 ou fax au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).
5. Avoir en main votre Visa ou Mastercard pour payer les frais d'expedition.

Dans quelques cas, le département du service peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département de service avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant.
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro l'autorisation de retour - fourni par le représentant du département de service.

Avant de contacter le département de service, veuillez prendre note que les items suivants ne sont par couverts par la garantie :

-coûts de transport, bris et frais d'exportation
-main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème
-décoloration des pièces en acier inoxydable
-bris des pièces suite à un manque d'entretien ou de maintenance, ou utilisation de nettoyeurs non appropriés (nettoyeur à fourneau)

NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION
BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

TÉLÉCOPIEZ AU : 1-705-727-4282

VEUILLEZ ÉCRIRE CLAIREMENT EN CARACTÈRE D'IMPRIMERIE

NOM DU CLIENT : ____________________ DATE : ____________

ADRESSE : ____________________ N° DE MODÈLE : ____________

____________________ N° DE SÉRIE : ____________

____

TÉLÉPHONE : ____________________

N° VISA OU MASTERCARD : ____________________ DATE D'EXPIRATION : ____________

QUANTITÉ	NUMÉRO DU PRODUIT	DESCRIPTION

TAXES & FRAIS D'EXPÉDITION PEUVENT S'APPLIQUER

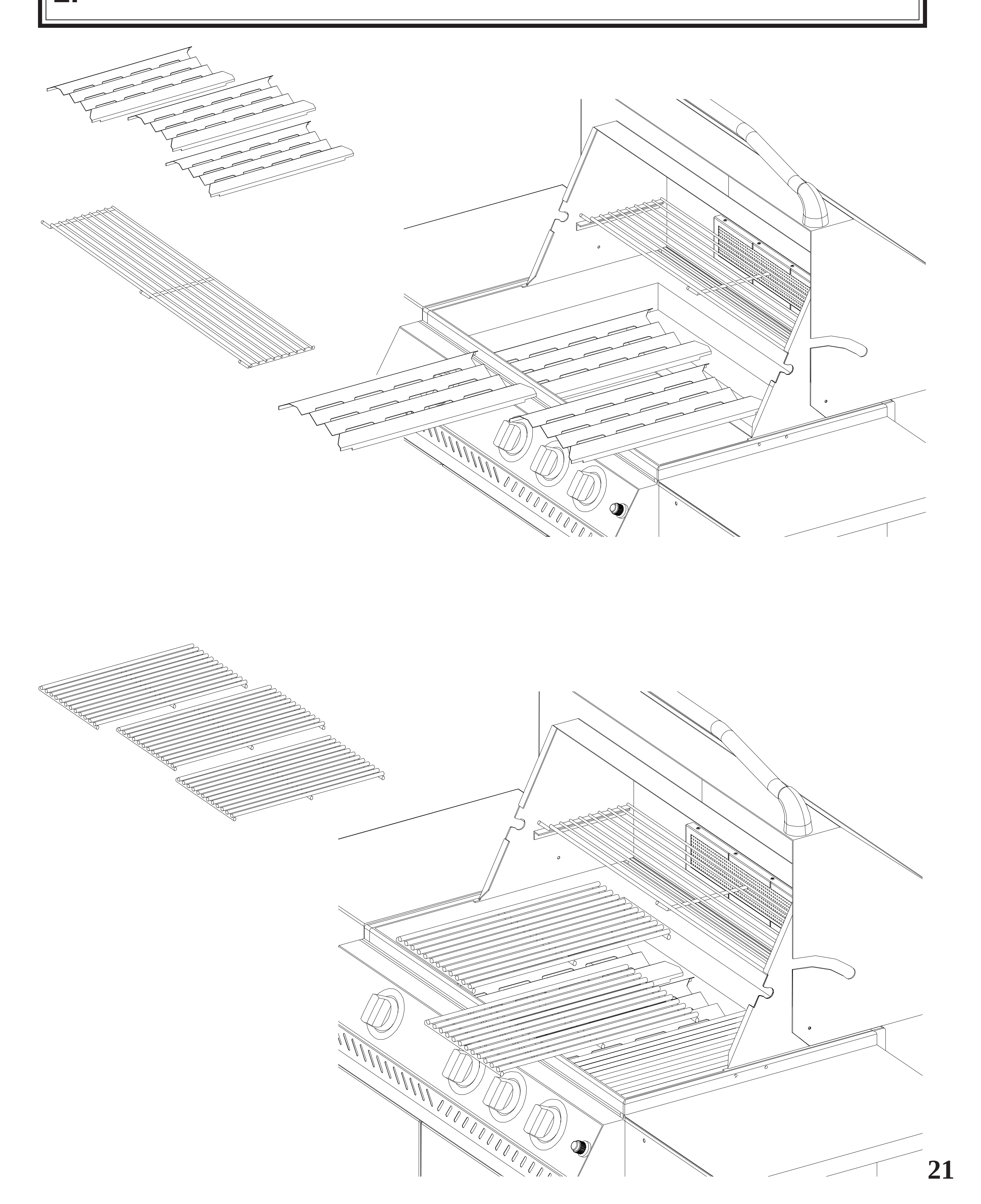
STAINLESS STEEL PARTS MAY HAVE A PROTECTIVE PLASTIC COATING, REQUIRED FOR THE MANUFACTURING PROCESS. PLEASE REMOVE THIS COATING BEFORE OPERATING THE UNIT.

LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE PEUVENT ÊTRE RECOUVERTES D'UNE PELLICULE DE PROTECTION, NÉCESSAIRE DURANT LE PROCÉDÉ DE FABRICATION. VOUS DEVEZ ENLEVER CETTE PELLICULE AVANT DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

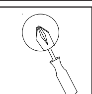
1.

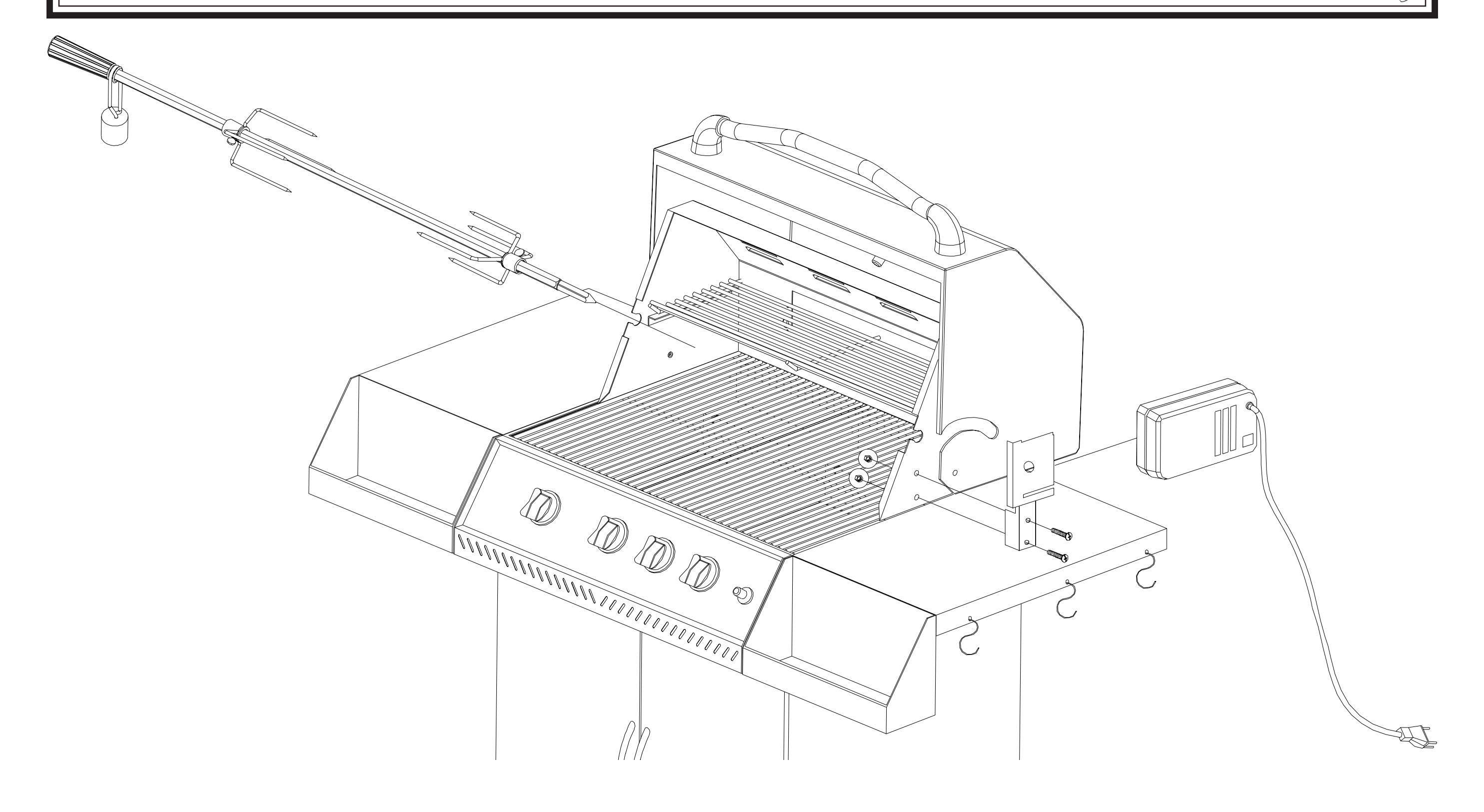


2.



3.



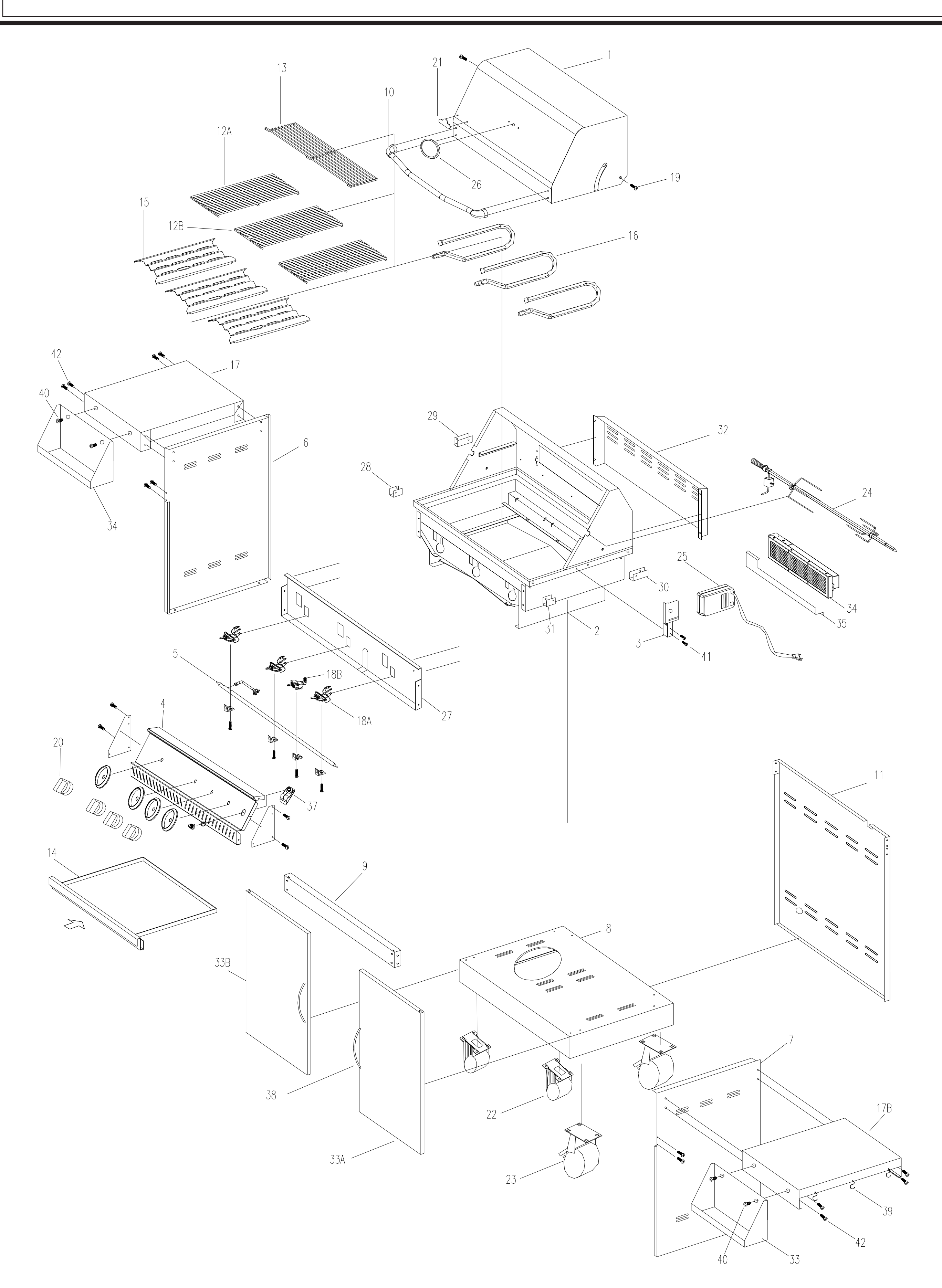


4.

ITEM#	PART #	DESCRIPTION	
1	n010-0457	lid / couvercle	x
2	n010-0464	base assembly / cuve de gril	x
3	n080-0185	rotisserie motor bracket / support de la rôtissoire	x
4	n010-0460	control panel / panneau de contrôle	x
5	n010-0458	manifold assembly pro. / ensemble du collecteur pro.	P
	n530-0014	regulator 20" hose / ensemble de régulateur 20"	P
	n010-0459	manifold assembly nat. / ensemble du collecteur nat.	N
6	n475-0157	side panel, left / panneau latérale gauche	x
7	n475-0156	side panel, right / panneau latérale droit	x
8	n010-0454	bottom shelf pro. / panneau inférieur pro.	P
	n010-0453	bottom shelf nat. / panneau inférieur nat.	N
9	n080-0182	door support / support de portes	x
10	n325-0045	lid handle / piognée du couvercle	x
	n735-0011	handle washer / rondelle de poignée	x
11	n475-0155	rear panel / panneau arrière	x
12a	n305-0051	cooking grid / grille de cuisson	x
12b	n305-0052	cooking grid w/hole / grille de cuisson avec trou	x
13	n520-0016	warming rack / grille-rechaud	x
14	n010-0465	drip pan / tiroir d'egouttement	x
15	n305-0050	sear plate / plaque de brûleur	x
16	n100-0032	main burner / brûleur principal	x
17a	n590-0130	side shelf - left / tablette latérale gauche	x
17b	n590-0129	side shelf - right / tablette latérale droite	x
18a	n725-0025	valve, main burner pro. / soupape, brûleur principal pro.	P
	n725-0024	valve, main burner nat. / soupape, brûleur principal nat.	N
18b	n725-0027	valve, infrared burner pro. / soupape, brûleur infrarouge pro.	P
	n725-0026	valve, infrared burner nat. / soupape, brûleur infrarouge nat.	N
19	n570-0074	lid pivot screw / vis du pivot	x
20	n380-0010	burner control knob / bouton de contrôle	x
21	w385-0045	NAPOLEON logo / logo NAPOLEON	x
22	n130-0006	3" caster / roulette de 3"	x
23	n130-0007	3" caster w/brake / roulette à blocage de 3"	x
24	n555-0014	rotisserie spit / broche à rôtissoire	x
25	n370-0136	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire	x
26	n685-0003	temperature gauge / jauge de température	x
27	n585-0033	front heatshield / écran thermique avant	x
28	n080-0180	left front base securing bracket / parenthèse de fixation basse avant gauche	x
29	n080-0181	left rear base securing bracket / parenthèse de fixation basse arriére gauche	x
30	n080-0179	right rear base securing bracket / parenthèse de fixation basse arriére droite	x
31	n080-0178	right front base securing bracket / parenthèse de fixation basse avant droite	x
32	n200-0073	rear cover, infrared burner / couverture arrière, brûleur infrarouge	x
33a	n010-0455	door, right / porte droit	x
33b	n010-0456	door, left / porte gauche	x
	n080-0183	door bracket - top right-bottom left / parenthèse de porte - le droit-fond supérieur est parti	x
	n080-0184	door bracket - bottom right/top left / parenthèse de porte - droite inférieuregauche supérieure	x
34	n010-0463	rear infrared burner / brûleur infrarouge arriére	x
35	n350-0055	rear burner electrode housing / logement arrière d'électrode de brûleur	x
36	n590-0131	condiment tray / plateau à condiments	x
37	n357-0013	electronic ignition, infrared burner / allumeur électronique, brûleur infrarouge	x
	n240-0018	rear burner electrode / électrode du brûleur arrière	x
38	n325-0044	door handle / poignée de porte	x
39	n340-0005	tool hook / crochet d'outil	x
	n200-0074	vinyl cover / housse en vinyle	x
40	n570-0022	8-32 x 3/8 screw / vis 8-32 x 3/8	x
41	n570-0018	1/4-20 x 1-3/4 screw / vis 1/4-20 x 1-3/4	x
42	n570-0017	1/4-20 x 1/2 screw / vis 1/4-20 x 1/2	x

x - standard   p - propane units only   p - appareils propane seulement
x - compris   n - natural gas units only   n - appareils gaz naturel seulement

5.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12A
12B
13
14
15
16
17
17B
18A
18B
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
33A
33B
34
35
37
38
39
40
41
42